

LAURENT LÉPITRE
Le Couchant Extra Brut
Blanc de Blanc AC



Jahrgang:	2018
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Laurent Lépitre
Traubensorten:	Chardonnay
Alkoholgehalt:	12.50% Vol.
Dosage	2 g/l
Ausschenktemperatur:	10-12°

Erst der zweite Jahrgang dieses reinsortigen Chardonnays. Der Grundwein wurde für zehn Monate in gebrauchten Barriques ausgebaut. In der Nase zeigen sich einladende Aromen von saftigen gelben Früchten, Weinberg Pfirsich, Grapefruit und etwas Cantaloupe Melone, umrahmt einerseits mit kühler Mineralik aber auch von zarten, buttrig-nussigen Röst Noten und einem Touch feinstem Vanillin. Am Gaumen saftig, reif-fruchtig, mit gutem Grip und schönem Schmelz im Finale.

Empfehlung

Toll zum Apéro mit kleinen "Schmankerln", etwa frischem Saiblingstatar mit Wasabi Creme, Kalbsbraten Röllchen mit Frischkäse und Rucola oder gefüllten, frittierten Zucchini Blüten. Aber auch zu Fisch und Meeresfrüchten.

Produzent

Auch Laurent Lépitre gehört zu den neuen, jungen Talenten in der Champagne, welche bereits mit Ihren ersten Weinen für Furore sorgen. Obwohl die Familien-Ursprünge bis zum Ende des 19. Jahrhunderts zurückreichen, wo sie in den Weinbergen in Coulommès-la-Montagne bereits Trauben anbauten, waren es erst Laurents Urgroßonkel Germain Lépitre und sein Neffe Gérard, welche ab 1948, die erzeugten Trauben zu Wein verarbeiteten. Nachdem anschliessen Laurents Vater Michel, den Betrieb führte, entschloss sich dieser in den 1990er, die Champagnerproduktion einzustellen und fortan nur noch die Trauben zu verkaufen. Im Jahr 2006 fasste Laurent dann die Entscheidung sich in Weinbau und Önologie weiterzubilden, mit dem Plan auf den Betrieb zurückzukehren und seine eigenen Champagner wieder in Flaschen zu füllen. Einige Jahre später war dies möglich, und mit dem Jahrgang 2017 produzierte er seine ersten zwei Cuvées aus den eigenen Parzellen, «Le Levant» und «Le Couchant». Er hatte das Glück von seinem Vater Weinberge übernommen zu haben, auf denen seit vielen Jahren auch Gras zwischen den Reben wächst, wodurch die Stärke der Rebstöcke

reguliert werden konnte. So hatte er nach seiner Ankunft begonnen den Boden pflügen, um die Böden zu belüften und möglichst ausgewogene Trauben zu produzieren. Überhaupt legt Laurent ein grosses Augenmerk darauf, möglichst im Einklang mit der Natur zu arbeiten. Es werden pflanzliche Präparate, Kieselerde und Horn Mist in den Weinbergen eingesetzt und Kupfer und Schwefel wird nur punktuell verwendet, um Rebkrankheiten zu bekämpfen. Die geernteten Trauben werden gepresst, leicht geschwefelt, über Nacht natürlich geklärt und in 10 bis 20 Jahre alte Fässer gefüllt. Die Gärung und der Ausbau erfolgen über 10 Monate und ermöglichen es den Weinen, sich zu stabilisieren und ihre verschiedenen Komponenten (Säure, Frucht Süsse und Struktur etc.) zu harmonisieren, ohne von Holzaromen geprägt zu werden. Die Abfüllung erfolgt im Sommer und die Flaschen reifen mindestens 36 Monate lang im Keller. Nach dem Degorgieren, bei dem der Wein leicht dosiert wird, gehen die Flaschen erneut für mindestens 6 Monate in den Keller, bevor sie auf den Markt kommen.